Transcripción CNG 20161111

PRODUCTORES DE DONOSO Y COLON SE CAPACITAN

Música ambiente Congos de Colón.

"Ola, olas, olas, olas de la mar"

Bienvenidos a Con Nuestra gente. Entérese de todo lo referente al Proyecto Cobre Panamá, el proyecto de extracción de Cobre en construcción más grande de Latinoamérica. Conozca la gente que crece junto a nosotros, los diferentes programas ambientales y sociales y como avanza esta gran obra.

Te invitamos a escucharnos por esta emisora todos los viernes a partir de las nueve de la mañana.

"Ola, ola y ola", Música ambiental de los Congos de Colón.

Abdel Carrasquilla. Locutor: Muy Buenos días, este es su espacio radial Con Nuestra Gente, con información del Proyecto Cobre Panamá y la gente que crece con nosotros. Productores de Donoso y La Pintada se capacitan con Inadhe.

SABIAS QUE…

Miembros de la asociación de pequeños productores agropecuarios de Donoso y La Pintada se capacitan sobre el empaque al vacío y el proceso de alimentos con el INADHE. Dentro del programa de desarrollo económico de Minera Panamá se realiza el acompañamiento a los productores que fundaron una empresa llamada Donlap, que suministra alrededor de seis mil kilos de frutas y vegetales a los comedores del proyecto Cobre Panamá. La asociación viendo la necesidad de crecer y diversificar el servicio que brinda optó por capacitarse en estas tecnologías agroindustriales y Minera panamá sigue apoyando el empuje de los productores, brindando toda la logística para trasladar el camión escuela del Inadhe hasta Villa del Carmen y que pudieran realizar sus prácticas.

REPIQUE DE TAMBORES...

Pedro Ortega, presidente de la Asociación de los pequeños productores agropecuarios de Donoso y la Pintada nos conversa sobre esta actividad y las proyecciones que tiene la agrupación.

Mi nombre es ***Pedro Ortega, presidente de la Asociación de productores Donlap.***

Abdel: La agrupación de productores de Donoso y La Pintada viene creciendo y ha tenido la idea de contactar al Inadhe a través de Minera Panamá para obtener una capacitación, cuénteme en que consiste esa capacitación y en que fueron entrenados?

Pedro: Bueno si este, como es uno de los fuertes el empaque al vacío, en el inadhe ya se dio el primer curso con el Inadhe del empaque al vacío y poder tener nuestra planta de empaque al vacío en Villa del Carmen y ofrecer a Minera Panamá y a los hoteles en Coclé y el país lo que es nuestro producto, lo que es la verdura empacada y ya pasamos ese curso, el primero está listo y ahora andamos buscando los financiamientos para tener la planta y el equipo que se necesita para tener la planta de empaque al vacío.

Abdel: Háblenos de ese financiamiento, están buscando con quiénes?

Pedro: Bueno ahora mismo salimos del BDA, donde hay muy buenas posibilidades casualmente nos invitaron para unas charla que va a dar el 14 de julio en Villa del Carmen, donde va a estar el gerente del BDA y el Ministro saliente y el entrante del MIDA y esto nos abre crédito y opciones y el Banco nos presta hasta 25 mil dólares y con eso y lo que tenemos en la Caja de ahorros tenemos un avance positivo para la planta de empaque al vacío y un vehículo, porque yo le dije al señor Alberto Casas que en año o año y medio tener nuestro propio vehículo.

Abdel: Entonces en camino a la independencia, a la sostenibilidad que ya el grupo fortalecido vaya caminando independiente.

Pedro: Correcto, esa es la idea que ya nuestro grupo se está fortaleciendo económicamente, porque cuando empezamos estábamos en pininos y lentamente hemos ido subiendo en nuestra posición económica, ya sabemos que estamos sujetos a crédito. Es un aval que tenemos y con esto de que en julio si Dios permite Minera Panamá nos va a dar otro campamento, ya podemos estar bajando dos veces a la semana a hacer nuestra propia entrega y con el empaque al vacío en Villa del Carmen ya no van a ser dos, sino tres o cuatro entregas por semanas y el grupo está muy motivado y sembrando y ya innovando en otros rubros ya estamos sacando piña en el área, piña M2 con muy buena calidad, de 9 libras con muy buena calidad, con dulzura que no hay nada que pedir sobre el rubro piña en Coclesito.

Abdel: Ya para finalizar, Don pedro tengo entendido que próximamente van a tener una asamblea en este grupo, que tienen planeado hacer en esta nueva asamblea.

Pedro: Bueno, realmente estamos buscando fecha, el cambio de directiva se va a hacer en julio, mi persona ya cumple dos años de estar al frente de la asociación y la actividad puede ser entre el 27 y 29 de julio, es la fecha nos han dado para que el Mida esté presente, porque hay cambio de directiva que los estatutos nos dicen que después de dos años nosotros abrimos los libros para nueva inscripciones de asociados, pero que estén ligados al sector agropecuario.

Miembros del Curso nos comentan sus experiencias del curso con el Inadhe.

Bueno yo me llamo Katrina Castillo, soy de Moreno.

Abdel: Bueno el día de hoy los he venido a visitar, están ustedes en una capacitación con el Inadhe. A manera de aprender nuevos conocimientos sobre el manejo de alimentos, usted como productora cómo se siente con estos nuevos conocimientos.

Katrina: Bueno yo creo que son esta preparación nos lleva a potros conocimientos en base a lo que es la producción y estamos en lo que es el empaque al vacío, que es lo que nos interesa para llevar otras proyecciones, ventas a otros desarrollos que necesita esa área.

Abdel: Hablemos de eso, enante el profesor me comentó la cantidad de conceptos que han estado aprendiendo y que es lo que más le ha llamado la atención?.

Katrina: Ajá, lo que más me ha llamado la atención es el empaque al vacío, porque era un procedimiento que no conocíamos, las máquinas y el procedimiento todo lo que podemos hacer, las verduras, las frutas. Las frutas en conserva, las piñas en almíbar y hay tanta fruta en el área y es algo magnifico y es impresionante porque aprendes como usar el producto y darle conocimiento a otras personas también y sobre todo el sabor y la frescura que mantienen las frutas.

Abdel: Hablemos un poquito del futuro, que futas son las que se dan aquí para darle este tratamiento y el empaque al vacío.

Katrina: Bueno ahora mismo estamos con la piña, es el que está dando el fuerte porque no se sembraba o se cultivaba, pero con todas las ayudas de los técnicos pues la piña ha sido muy excelente y la papaya que hay una gran variedad que podemos disfrutar de todo eso.

María Celia Mendoza, comunidad de Molejón

Abdel: María esto, hemos estado capacitándonos acá con el Inadhe sobre proceso de alimentos, que es lo que siente que a la agrupación le puede servir más para poder llevar ese comercio.

María: Bueno, he conocido sobre eso, empaque al vacío y en nuestra comunidad hay muchos productos que no sabíamos cómo conservaros y allí estamos aprendiendo para que el producto no se nos dañe.

Abdel: Con estas nuevas herramientas cuál podría ser el futuro de Donlap?

María: Bueno el futuro puede ser variado, porque allí llevan los alimentos y más a ser empacados, y allí puede ser llevado al mercado.

Abdel: Usted en su finca personal y que ha estado produciendo, que siembre, qué productos no sembraba y que ahora está incorporando a su huerta.

María: Lo que es plátano, yuca y esas productos.

Mi nombre es Rufina Domínguez de Llano Norte.

Abdel: Usted como parte de la agrupación Donlap de Donoso y la Pintada cómo siente esta capacitación de parte del Inadhe para con usted de proceso de alimento.

Rufina: Bueno para mí un conocimiento nuevo, muy importante, muy bueno porque he aprendido cosas buenas y tengo la esperanza en Dios que podemos poner para el futuro una empresa.

Abdel: O sea que podemos estar hablando que los productores de Donlap pueden ya formalizar una empresa.

Rufina: Si, con el apoyo de Minera Panamá.

Abdel: Qué le ha llamado la atención, aparte del empaque al vacío y que usted vea que le puede ayudar.

Rufina: Bueno para mí esa capacitación me ha ayudado bastante, para los compañeros también han puesto interés porque les interesa y en el futuro que haya un cambio y que haya una planta de proceso también.

Abdel: He observado que están haciendo unas prácticas con unas conservas de piña en almíbar, cómo fue eso?

Rufina: Bueno, la práctica es fácil, porque gracias a Dios me la aprendí y la receta la estudie para aprendérmela porque me interesaba y por lo menos la piña en Almíbar es empaque al vacío, primero le hacen el pre cocido y luego el almíbar, lleva una preparación especial.

Abdel: Recuerden seguirnos a través de las redes sociales, el Facebook búsquenos como Minera Panamá, en twiter @Minerapanama. Y en nuestro sitio web Minerapanama.com.

Para cualquier consulta o comentario pueden escribir al correo electrónico *pan_connuestragente@fqml.com .* Gracias por compartir con nosotros, buenos día.

Cortina Musical Congos de colón, Ola Ola, Ola…

Este es su programa Con Nuestra Gente. Les agradecemos el habernos permitido entrar a sus hogares, el proyecto Cobre Panamá sigue avanzando convirtiéndose en un pilar de la economía panameña y usted ahora es parte de nuestra gente, los invitamos a sintonizarnos por esta emisora todos los viernes a partir de las nueve de la mañana. Tengan un excelente día y será hasta la próxima semana.

Cortina Musical Congos de Colón, Ola Ola, Ola…